HERKUNFT VENEZUELA · ARABICA LAVADO BUENO

VENEZUELA TRUJILLO

RUND UND SCHOKOLADIG. AUS DEN ANDEN VON TRUJILLO.

SCHOKOLADE · KARAMELL · HASELNUSS · BRAUNER ZUCKER

HERKUNFT	REGION	ANBAUHÖHE (Ü. NN)
Venezuela	Trujillo	1.200 – 1.800 m

SIEBGRÖSSE	ERNTE	AUFBEREITUNG
Screen 15/16	November – März	Gewaschen

AUS DEN BERGEN VON TRUJILLO

Venezuela Arabica Trujillo Lavado Bueno wächst in den Anden auf 1.200 bis 1.800 Metern, bei mildem Klima von 18 bis 22 °C. Die Kirschen reifen langsam – das macht den Kaffee rund und ausgewogen.

Gewaschen aufbereitet zeigt er eine klare Tasse mit Noten von Schokolade und Karamell, getragen von Haselnuss und der Süße von braunem Zucker. Dunkler geröstet gewinnt er an Körper – ideal für Espresso.

Kleinbäuerinnen und -bauern bewirtschaften ihre Farmen traditionell: Handpflückung und natürlicher Schatten schützen Boden und Artenvielfalt.

SPEZIFIKATIONEN

ART
Arabica

QUALITÄT
Lavado Bueno

PRODUZENTEN
Kleinbäuerinnen und -bauern

Ø TEMPERATUR
18 – 22 °C

EMPFEHLUNG
Espresso, dunkler geröstet